



Restaurant **Verde**

Wochenkarte vom 20.5. – 26.5.2024

Montag, 20.5.

Spargelsuppe oder Menüsalat

Schweinefilet Morchelrahmsauce Feine Nudeln Mischgemüse	Hüttenkäse - Ei Flan Neue Bratkartoffeln mit Thymian Rahmspinat	Fr. 21.- / 19.-
--	--	------------------------

Tagesdessert: Bienenstich **Fr. 3.-**

Fleisch Herkunft: Schweiz

Dienstag, 21.5.

Bouillon Bauernart oder Menüsalat

Pouletschenkel Ragout Reis Glasierte Karotten	Pfannkuchen Käse – Champignon Füllung Kräuterquark Dip	Fr. 18.- / 16.-
--	---	------------------------

Tagesdessert: Schokoladencreme **Fr. 3.-**

Fleisch Herkunft: Schweiz

Mittwoch, 22.5.

Gemüsesuppe oder Menüsalat

	Tofu Piccata Tomatenrisotto	Fr. 16.- / 16.-
--	--	------------------------

Tagesdessert: Falsches Spiegelei **Fr. 3.-**

Donnerstag, 23.5.

Maiscremesuppe oder Menüsalat

Adrio Grünau Spätzli Gedünstete Erbsen	Linsenburger Vegi Jus Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln	Fr. 18.- / 16.-
---	--	------------------------

Tagesdessert: Apfelkompott **Fr. 3.-**

Fleisch Herkunft: Schweiz

Freitag, 24.5.

Pastinakensuppe oder Menüsalat

Forelle Müllerin Art
Zitronensauce
Bratkartoffeln
Fenchel - Tomatengemüse

Vegetarische
Frühlingsrolle
Sweet Chili Sauce
Gebratener Reis

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Glacestange mit Rahm

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Italien Zucht Aquakultur

Samstag, 25.5.

Lauchsuppe oder Menüsalat

Rindshackbraten mit Pfeffersauce
Ebly - Gemüsepfanne

Tortillas mit
Gemüsefüllung
Joghurt-Tomatendipp

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Himbeerquark

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Sonntag, 26.5.

Bouillon mit Flädli oder Menüsalat

Walliser Schweinsbraten
Jus
Herzoginnenkartoffeln
Bohnen

Wurzel – Kichererbsen
Ragout
Basmatireis

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Erdbeeren-Blech Kuchen

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

Spargel - Nudelpfanne
Rauchlachsstreifen

Fr. 18.-

Fleisch Herkunft: Norwegen Aquakultur

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen
Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.